

SM
18/6/97 C-7
35

Pupunha toma o lugar do palmito

Mais produtivo e resistente, produto está sendo cultivado por grandes grupos empresariais

Alex Branco
de São Paulo

Uma palmeira amazônica, cientificamente denominada *Bactris gasipaes* e popularmente conhecida como pupunha, está atraindo investimentos de pesos-pesados como o grupo capixaba Coser (faturamento de US\$ 2 bilhões), a construtora Gafisa, a Frunorte – segunda maior exportadora de melões do País –, além de cooperativas e produtores independentes.

“A pupunha é o palmito do futuro”, diz Otacílio José Coser Filho, presidente da recém-criada Associação Brasileira dos Produtores de Palmito Cultivado (Abrapalm) e diretor da Coimex Agrícola, o braço agrícola do grupo capixaba Coser. De acordo com ele, os investimentos feitos em projetos para a produção de pupunha nos últimos anos somam cerca de US\$ 18 milhões.

A aposta das empresas na pupunha baseia-se na decadência do mercado do palmito, negócio que movimentava US\$ 500 milhões anuais. “A pupunha produz mais do que o palmito juçara, o dobro do palmito açai, é colhido na metade do tempo e é mais resistente”, diz Coser.

Apesar do pouco tempo de existência dos projetos brasileiros, quem investiu na pupunha está colhendo bons resultados. “Nosso produto, pioneiro no Brasil, é colocado na rede Eldorado e em hotéis como o Transamérica e o Ceaser Park há três anos”, diz Mariano Messiano Savastrano,

diretor da Unacau Agrícola S/A, controlada pela Gafisa.

A empresa, que explora 500 hectares no município de Una, a 800 quilômetros de Ilhéus, BA, produz atualmente 60 toneladas mensais do produto. “Nossa produção, entretanto, deverá chegar a 150 toneladas mensais, e o faturamento passará dos US\$ 3 milhões anuais para US\$ 7 milhões”, diz Messiano.

da racionalmente, enquanto 99% dos demais palmitos são obtidos por extração clandestina, o que está levando o juçara e o açai à extinção”, diz Coser.

O palmito juçara, nativo da Mata Atlântica, leva de oito a doze anos para amadurecer e, uma vez cortada, a palmeira morre, rendendo, em média, 300 gramas. Já o palmito açai, palmeira do ecossistema ama-

riedades. “Para evitar a oxidação, o ‘palmito’ – a pessoa que extrai o palmito – ferve o produto na própria mata e adiciona ácido, ‘no olho’, sem nenhum controle”.

Esse sistema de produção, segundo ele, está com os dias contados. “O empresário nesse negócio é, na verdade, um mero dono de rótulo. Não há nenhuma tecnologia de produção, padrão de qualidade, de higiene, e o estrativismo está levando os palmitos à extinção”.

A pupunha, por sua vez, por ser perene, permite o plantio racional e auto-sustentado. “O apelo ecológico é um importante diferencial de mercado e uma das principais preocupações da Abrapalm”, reconhece Coser. “Na Coimex, a água engarrafada nas embalagens de vidro é captada na própria fazenda, o ácido cítrico (conservante) é extraído de frutas e até a madeira que é empregada como lenha nas caldeiras é cultivada na propriedade”.

A Coimex tem 1,2 milhão de pés cultivados em 480 hectares, fatura US\$ 40 milhões mensais e pretende movimentar US\$ 4,5 milhões. “Estou trocando boi por pupunha”, diz, referindo-se às áreas de pastagens que estão sendo transformando em cultivos.

Com a objetivo de reforçar o apelo ecológico do produto, a Abrapalm está trabalhando em parceria com a Fundação SOS Mata Atlântica, para criar um sistema de certificação de origem controlada.

“Vamos criar um selo de qualidade, atestando as condições ecológicas de produção”, diz. ■



A Coimex já investiu R\$ 4,5 milhões no plantio de 1,2 milhão de pés, em 480 hectares na fazenda Cachoeira do Cravo, no norte do Espírito Santo, e no desenvolvimento da embalagem do Eco-palm, palmito de pupunha produzido em condições totalmente ecológicas. “Esse é o grande diferencial da pupunha, que é cultiva-

zônico, também leva de oito a doze anos para produzir, de quatro em quatro anos, mas rende menos da metade do que a pupunha.

Coser destaca outras vantagens da pupunha. “Os palmitos são homogêneos, não são fibrosos e não oxidam, ao contrário do juçara e do açai”. A oxidação, segundo ele, é o principal problema das demais